

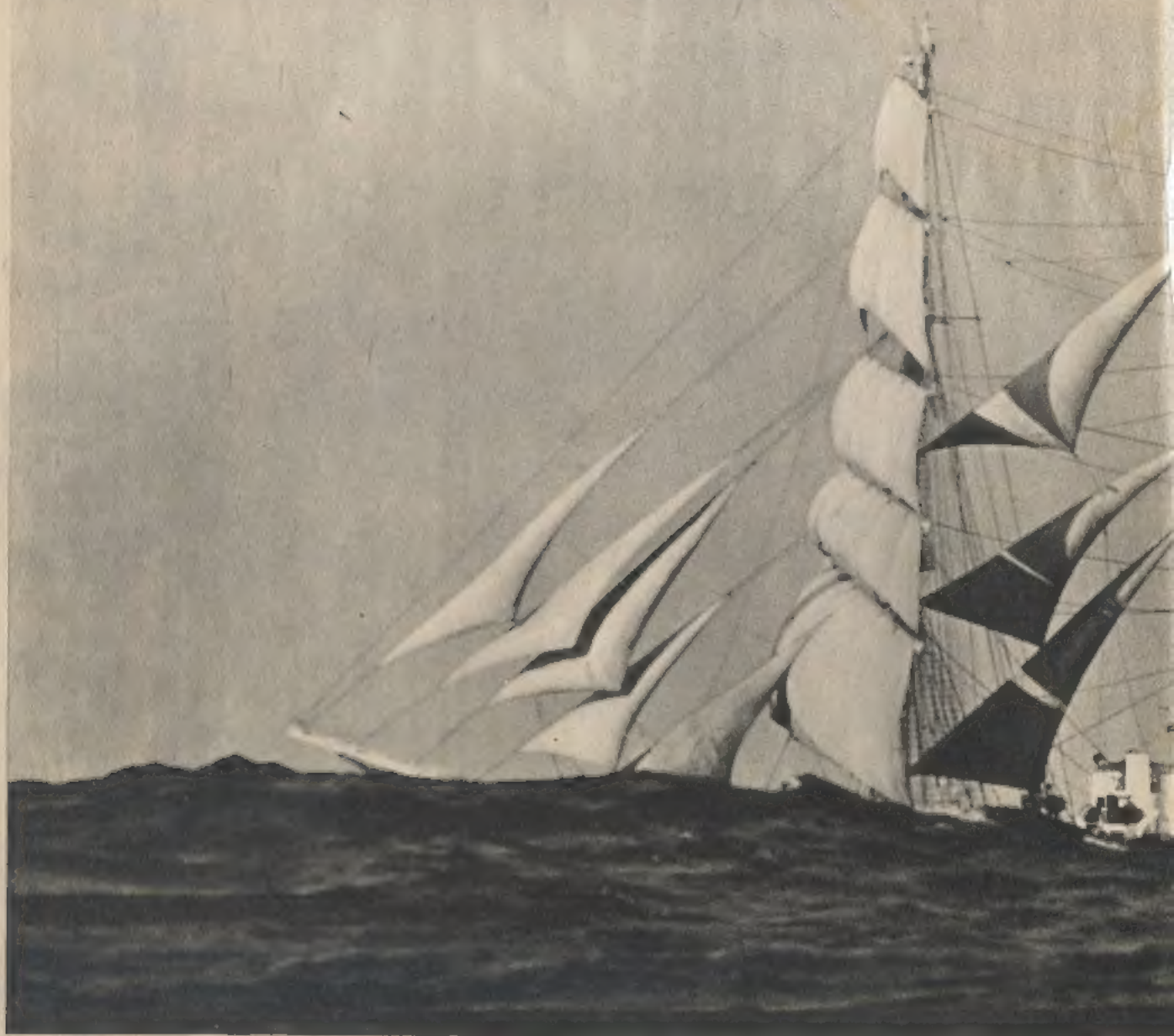
7
DIAS



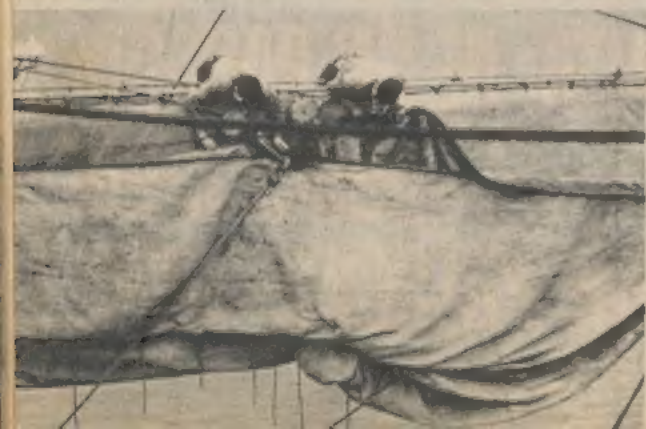
**SALTA: DE UN PASADO
ADORMECIDO
A UN PRESENTE VITAL**

EL RECORD DEL BUQUE ESCUELA "LIBERTAD"

LOS VENCEDORES



Los "Costureros de a bordo" reparan las velas. 25 cadetes en cada mástil y una orden: "A toda marcha". El vértigo hab



S DEL ATLANTICO

Especial de PARIS-MATCH para 7 DIAS

**La fragata argentina
botada hace
10 años, superó en
uno de sus
viajes de capacitación
todos los récords
de velocidad marcados
hasta el presente.**



itual: caminar sobre una cuerda móvil



Una vieja ambición de los piratas fue lograda en 1966. Esta vez el botín no consistió en las copiosas arcas de un desprevenido galeón español, sino en el temerario propósito de doblegar al Atlántico. Y el Atlántico fue vencido por un grupo de hombres de la marina argentina que lograron traducir su pericia en la arrolladora velocidad del velero-escuela "Libertad": en 6 días y 21 horas de azarosa navegación unieron Cabo Race, en EE.UU., con Fastnet, en Irlanda. Fueron 1.770 millas de aventura y asombro para los 120 cadetes que este año vivieron en carne propia las inflexibles leyes del mar. Es por eso que batir el récord del Atlántico y compenetrarse de los imprevistos obstáculos con que debe tropezar un marino, han sido experiencias simultáneas para los jóvenes que realizaron a bordo del "Libertad" su viaje de capacitación. Dominar los 2.653 metros cuadrados de velas, controlar los 12 kilómetros de cordaje, trepar al mástil de 57 metros y aprender a vencer el miedo, el frío y el vértigo fueron el precio de la experiencia. Y ese precio es invariablemente cobrado por Guillermo Franke, el comandante de la nave, quien con la inflexibilidad de un viejo corsario inglés sostiene reiteradamente que "los hombres de las marinas actuales ya no conocen el mar y han olvidado como se lo debe dominar". Para poder escapar a esta lapidaria calificación son necesarios 6 meses de crucero, 6 meses de duelo a muerte contra las mareas, los vientos y —como en esta oportunidad— inesperados vendavales que superan los 100 kilómetros por hora. Sólo luego de este violento diálogo con el océano es posible —como afirma Franke— "abordar" honrosamente la carrera, para comenzar a domesticar a ese implacable desierto verde que, en 1966, fue dominado por unos cuantos argentinos intrépidos. →

LOS VENCEDORES...



En la escuela
"Libertad" engalanado
al llegar a Dublin.
Los irlandeses
presenciaron una
demostración de
habilidad, precisión
y audacia.



▲ Lavando la cubierta: las clásicas actividades del marino sobreviven, a pesar de que nuevos e importantes accesorios técnicos hayan modernizado la imponente fragata-escuela.

◀ Un instante de calma en la arriesgada aventura. Luego del furioso vendaval que los sorprendió en alta mar, los cadetes descansan. Sobre el "botón de proa": cartas y canciones.

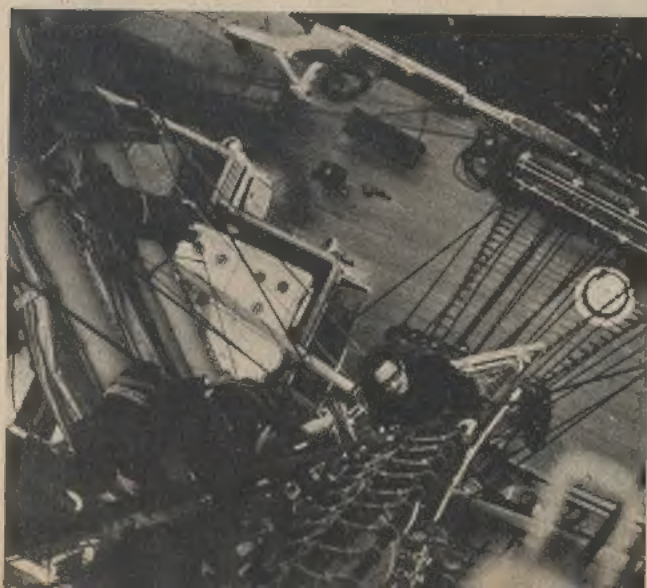
Con la fuerza de sus velas la Libertad cruzó el océano y la tempestad.



Una inmensa flota blanca de 400 toneladas, navegando a 18 nudos de velocidad, la Libertad atraviesa el océano.

1914	LANCING	Texas	Reino Unido
1915	CONQUEST	Reino Unido	Reino Unido
1916	UNITED STATES	Estados Unidos	Estados Unidos
1917	ENGLISH ROSE II	Reino Unido	Reino Unido
1918	SAVANNAH	Estados Unidos	Estados Unidos
1919	FLORIDA	Estados Unidos	Estados Unidos

El fotógrafo de Paris-Match también tuvo que domar el vértigo. Para realizar las fotos que ilustran esta nota, debió trepar varias veces los 57 metros del "palo mayor".



QUE HACEN

MASCARA PARA CLAUDIA

¿Una nueva manera de ver las cosas? ¿Un gesto de duda? ¿Una actitud mimosa? No. Claudia Cardinale sólo se ha despojado de su espíritu meridional y permitió que la invadieran las sofisticadas modas del peinado francés. No confía, empero, en la estructura que pende de su nariz.



MODA Y HAPPENING

Una estilizada francesita protagonizó la primera versión de un desfile de modelos matizado con detalles de las nuevas reuniones festivas, hoy llamadas "happening". Un largo y exquisito vestido de gala fue presentado bajo la mirada mortuoria e intelectual de un maniquí hombre.



LA NUEVA GRACE KELLY

La nueva Grace Kelly de la cinematografía mundial se llama Candice Bergen. Junto con Yves Montand filmó bajo la dirección de Claude Lelouch, *Vivir por vivir*. Al finalizar su trabajo el popularísimo cantante francés le obsequió un apacible y tierno foxterrier. Todo un símbolo.



PLACIDOS SUEÑOS

Para la fiesta de Reyes, Geraldine Chaplin recorrió todas las boutiques de París. Pero no sólo pensó en trajes y sombreros. Tuvo también en cuenta el constante asedio de admiradores y adquirió un fuerte bulldog. Con este rugiente centinela sus sueños serán ahora más tranquilos.



Si usted decide...
Si su opinión pesa...
Si usted es
usted mismo...

Usted lee
ADAN
Revista
estrictamente
masculina

CBS Argentina,
editora de sus
éxitos durante
10 años, se com-
place en presen-
tar a sus artistas
exclusivos

TRIO LOS PANCHOS



INSACIABLE - Trio Los Panchos:
Insaciable - El diluvio - Sin nom-
bre - Muñequita negra - Como
presiento - Dios me señaló, y
otros.

8.667



CAMINEMOS - Trio Los Panchos:
Caminemos - Quéreme mucho -
Diariamente - Media vuelta - Ob-
sesión - Historia de un amor, y
otros.

8.514



CONTIGO - Trio Los Panchos:
Perfidia - Presentimiento - Amor -
Royito de luna - Nunca - Ojos
tristes, y otros.

8.455



MAS CANCIONES DE AMOR -
Eydlé Gormé y el Trio Los Pan-
chos: Flores negras - Más amor -
Vereda tropical - Guitarra roma-
ña - Luna lunera - Moja noche,
y otros.

Estéreo 9.086



EL PEGADOR - Trio Los Panchos:
El pegador - La virgen de la ma-
carena - El loco - La barca de
oro - Cielo azul - Esclavo y amo,
y otros.

8.374



DESVELO DE AMOR - Trio Los
Panchos: No me quieras tanto -
Silencio - Traición - Preciosa -
Enamorado de ti - Las seis de la
mañana, y otros.

8.415



HORAS NUESTRAS - Trio Los
Panchos: Pa' todo el año - La
noche de mi amor - Amor per-
dido - Un poco más - Francamen-
te - Fuego bajo tu piel, y otros.

8.562



LOS PANCHOS EN ESTEREO -
Trio Los Panchos: Luz y sombra -
Y... - Perdón - He comprendido
que te amo - Media vuelta - Des-
velo de amor, y otros.

Estéreo 9.088

Ritmo de verano



BRONCEADO
CARIBE

Sobre la arena, bajo la caricia del sol,
ritmo de verano luciendo el BRONCEADO CARIBE de

**AMBRE
SOLAIRE**



ESPUMA
BRONCEADORA



BAÑO
BRONCEADOR



LECHE
BRONCEADORA



FORMA DE SOL
BRONCEADOR

L'OREAL DE PARIS

LYLOR EN LA ENCUCIJADA:

MIMETICA O ACTRIZ



En su último film. "¿Quién le teme a Virginia Woolf?", Liz Taylor pone a prueba una nueva arma: su talento.

El alcohol: una inútil y repetida tentativa para huir de sí mismos.



La perversión: otra forma de consumir el propio aniquilamiento.



La conciliación: una calma ficticia que nutre nuevos estallidos.





Violencia: una de las claves del film. Esposos e intelectuales, también en la ficción, Burton y Liz personifican a un matrimonio sin ideales cuya corrosiva existencia se desarrolla en un centro universitario de Nueva Inglaterra. George Segal y Sandy Dennis, constituyen la otra combativa pareja.



Irreconocible tras un rostro castigado por el alcohol, cabellos desgredados y canosos y una voz chillona y vulgar, Liz Taylor caracteriza a "Martha", una arpía regañona, bajo la dirección de Mike Nichols. El mismo director que consagrara en el teatro a "The Knack" y "Luv", debutando en el film.

En la película, la relación entre Martha y George —Liz y Burton— avanza hacia la autodestrucción. Nick y Honey, el matrimonio invitado con el cual protagonizan una noche de pesadillas interminables, sufre conflictos similares: entre ellos el amor queda sepultado por un desencadenamiento de frustraciones, neurosis y agresividad.



Richard Burton se burla de su belleza y le exige otra cualidad: ser actriz.

Liz Taylor ha intentado suicidarse. Se ha esforzado en destruir, no su propia vida sino la exclusiva imagen que el público ha adquirido a través de sus numerosas películas. Su simbólico suicidio consiste en intentar dejar de ser sólo "una de las 10 mujeres más hermosas del mundo", para convertirse en una actriz. Y ese intento se consume en 131 minutos. El tiempo que dura su último film: "¿Quién le teme a Virginia Woolf?"

"La Venus de ojos color violeta" ha tropezado con la oportunidad de dinamitar una belleza estéril en procura de reestructurar su talento interpretativo. Y lo ha aprovechado. Personificando a "Martha", uno de los personajes centrales del drama de Edward Albee, su exótica belleza deja lugar a una fealdad chocante y elaborada, que desconcierta a quienes esperan presenciar su cautivante y repetido erotismo. Durante los 11 meses que duró el rodaje de la película, Liz Taylor fue la mujer arpia y agotada por la bebida, cuya neurótica relación matrimonial, Albee transforma en la clave de su obra.

La nueva dimensión artística que Elizabeth Taylor ha encarado, replantea la clásica opción entre "muñeca" y "actriz". Pero Liz Taylor las dos alternativas no la sorprenden. Ambas coincidieron con dos de sus esposos más "fuertes": junto a Mike Todd fue la mujer que deslumbró a Hollywood por su belleza. Con Richard Burton sigue siéndolo, pero ahora se ve obligada a conjugar dicha cualidad con la de actriz. Y esta necesidad es aún más imperiosa cuando Richard Burton la exige como condición impostergable para una armoniosa relación matrimonial y sin temores... a Virginia Woolf ■



Liz Taylor descanza
luego del rodaje de una
de las escenas más
tormentosas del film.
No es "Cleopatra"
pero sin embargo
gana con el cambio.





Desde 1890, la mujer
frecuentó el
hipódromo y
estudiaba "La rija"

LOS ARGENTINOS VA



Frente a las pizarras
abundan los
vaticinios y las plegarias

Todas las semanas se juegan 750 millones de pesos.
De Botafogo a Forli. Los catedráticos.
El hombre que le ganó a un caballo. Datos y fijas



Hay fanáticas. Y pasadoras. Y dateras
La mujer juega hoy a la par del hombre



La oficial constitula muchas veces el esca-
nario de muy audaces desfiles de modelos

AN A LAS CARRERAS

por JOSE MARIA JAUNARENA

Los argentinos tenemos nuestro animal sagrado: es, sin discusión, el caballo. En el campo, lo llaman flete o parejero; en los libros de lectura, noble bruto; en los discursos patrios, brioso corcel; en el hipódromo, pur sang o burro, según sea que gane o pierda. Como por lo general pierde, el aficionado al turf se llama "burrero". Salvo que tenga plata, en cuyo caso se lo denomina "turfman". Porque ya se sabe que en inglés, hasta las pasiones pueden resultar distinguidas.

Todas las semanas los argentinos nos jugamos unos 750 millones de pesos apostados a las patas de los nobles brutos que circulan en los 37 hipódromos del país. El grueso se lo llevan Palermo, San Isidro y La Plata (¿por qué será que siempre se nombran en ese orden?). 650 millones semanales. Tres veces más de lo que se juega en la bolsa. A pesar de ello, el burrero sostiene que las carreras constituyen una emocionante justa deportiva y

el turfman, una empuñada reunión social. Y los dos tienen razón. Como el turf se importó de Inglaterra, se lo sigue llamando "deporte de reyes". Y es cierto: junto con los caballos, todos terminan yéndose al mazo. Y jurando que es la última vez. Pero vuelven. Por eso las carreras son el caballo al estado de neurosis. Naturalmente, ningún carrerista cree en el psicoanálisis. Los sueños pueden ser, en todo caso, premonitores del dato. Se llama dato a una cosa dicha en voz baja que todo el mundo sabe. Y que se tarda una hora en explicar por qué no se dio. El catedrático puede explicar todo, incluso las razones de su pobreza. Porque el que sabe, sabe.

■ Maldito seas, Palermo

Por lo general se llega para conocer (¿no te da vergüenza no conocer el hipódromo?). De paso, se puede tomar sol. Cuando alzan las cintas, uno ve una nube de polvo, escucha una gritería ensordecedora y no en-

tiende nada. Y piensa que para emocionarse hay que jugar algún boletito. Como entre carrera y carrera hay 45 minutos, uno se pone a caminar y se topa con el amigo catedrático. Cuando se entera de que le vamos a jugar a "Mala Pata" (un nombre simpático y humilde) dice: "No, viejo, a ése le toman el tiempo con almanaque. La pista está húmeda y los hijos de Herniado nunca levantaron las patas. Además en esta carrera le da tres kilos de ventaja a Edípico, que el domingo hizo 2 minutos 35 segundos. Pensá que Renguito, el abuelo de Mala Pata, en pista barrosa, marcó 2,40. No seas gil, haceme caso. La tercera se la come de punta a punta Dispépsico. Para más datos, "me lo dijo Anselmo".

Uno pregunta quién es Anselmo y le dicen que un compositor. Entonces piensa que "Me lo dijo Anselmo" es una cumbia nueva. Después todo se aclara y uno se rinde ante tanto saber: le juega a Dispépsico, que naturalmente llega de



En 1916, las 8 carreras sumaban lo que hoy se le apuesta a un caballo: \$ 1.500.000.- Las Señoras temían que la gente fuera en camisa

noche. Y como es obvio, gana Mala Pata, el del nombre humilde, que sale solo en la foto. Desde ese momento, se tiene fe en la propia ignorancia. Es decir, se enciende el "fuego sagrado" y comienza la época de estudio. El carrerista, como los buenos médicos, estudia siempre. Uno se entera que los caballos tienen árbol genealógico. Y taras. Y tiempos. Se sumerge en una ciencia llamada estadística, que sirve para justificar los boletos comidos. Se hace asiduo lector de las biblias de colores, en verde, en blanco y en rosa y los sábados y domingos, adelanta adecuadamente la hora del almuerzo. Los raviolos de la una se comen a las once, porque a la una, ya se está tomando bicarbonato para digerir mejor los boletos. Uno se entera también de lo lejos que están los hipódromos. Después de todo, las

distancias son un convencionalismo: Palermo, si se vuelve a pie, puede quedar mucho más lejos que Chascomús o Baradero.

Las carreras se corren sábados y domingos. Pero en cada café de Buenos Aires se disputan personalísimas competencias verbales. Los datos más sutiles son barajados por los iniciados: la enfermedad de un cuidador puede motivar imprevisibles pronósticos; las condiciones meteorológicas son observadas con la misma ansiedad que el hombre de campo: una lluvia oportuna puede borrar a muchos y convertir un caballo de calesita en un pur sang. Toda la semana transcurre en un minucioso examen de aprontes: la palabra la tiene el cronometrista. Y llega el día D, que es el domingo. Y todos los razonamientos, todas las calculadas

previsiones, quedan transformados en un grito único, en una plegaria improvisada, mordida detrás de los prismáticos. El caballo es, por momentos, un semidiós al que se le puede pedir toda suerte de milagros. "Sácama de pobre, pingo querido". Otras veces, previendo una mejor comprensión, se grita al jockey: "Baratucci por los palos". "Leguisamo solo, viejo y peludo...". Hay abrazos. Y gritos. Y silencios que lo dicen todo. Y promesas que no se cumplen. Igual que en los tangos. Porque el turf es quizás un pedazo de tango. El pase porte se lo dio el dueño de un caballo que se llamaba Lunático: un tal Carlos Gardel.

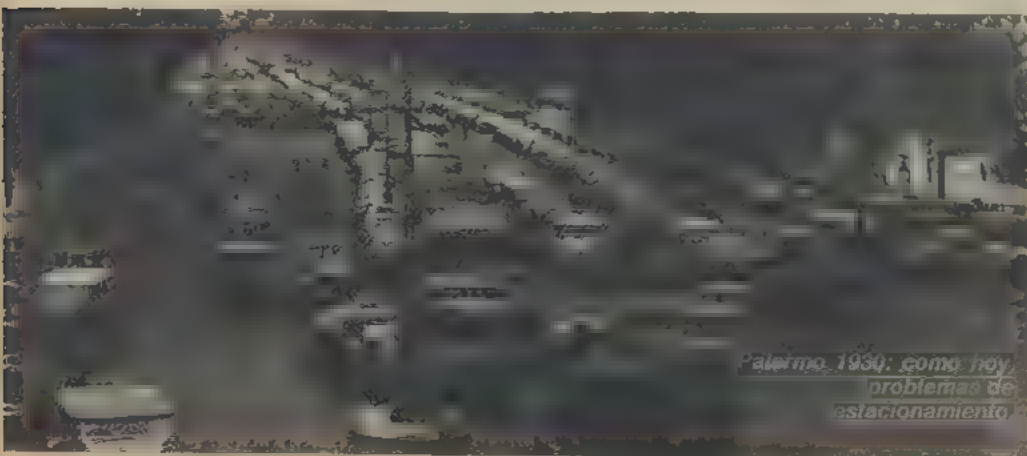
■ De Botafogo a Forli

Cuando un caballo deja de correr, recibe una especie de pensión graciable: se lo hace



Las galeras se cambiaron por el

reproductor. Es el apacible final de casi todos los pur sang. Los famosos terminan en el museo de Palermo: una especie de catacumba equina que guarda los esqueletos de muchos cracks. Allí se yergue el legendario Botafogo, el gran mito del turf, un alazán que perdió una sola vez, frente a Grey Fox. Hay también otros nombres famosos: Pipermint Old Man (su padre), Rico, Ya tasto, ganadores de ese preciado galardón que se llama Cuádruple Corona. Pero ninguno alcanzó la fama del increíble Botafogo, el caballo de don Diego de Alvear. Era en plena "belle époque", cuando la Primera Guerra Mundial daba sus últimos estertores. El hipódromo era la reunión social por excelencia: la página de carreras era igual que la página de sociales. Había galeras, fracs y señoras que barrían el piso con sus vestidos. Había también diálogos pintorescos: LA RAZON, del 16 de octubre de 1916, narraba los sucesos de Nacional (1.462.922 pesos recaudados en las ocho carreras). Una niña, preocupadísima, decía a su acompañante: "Va a suceder aquí como en los hipódromos de Norteaméri-



Palermo, 1930: como hoy, problemas de estacionamiento



Micros especiales el silencioso regreso



rancho de paja. Eran los tiempos de Gardel Es la hora de saltar o de masticar despacio los boletos. Otra vez será.

ca, en que la gente va en mangas de camisa...". Palermo era nuevo: la primera carrera se había disputado el 19 de agosto de 1883. Un año antes, Carlos Pellegrini había fundado el Jockey Club. Pero la pasión existía de antes. Ya en 1849, un grupo de residentes ingleses fundaba la Foreign Amateur Racing Society y en 1868, Domingo Faustino Sarmiento presidía un Jockey Club que desapareció al poco tiempo. Don Andrés Romeo, un memorioso cronista de turf y de teatro, recuerda que una vez en Palermo un hombre le corrió a un caballo. Para satisfacción de nuestra condición humana, ganó el hombre. Era un italiano, llamado Bargossi, que corrió 28.000 metros en dos horas y media. El caballo, deshecho, abandonó. Se ignora cuánto pagó Bargossi. Poco a poco, el deporte de reyes va perdiendo exclusividad. Junto a lustradas galeras comienzan a aparecer los democráticos ranchos. Los dueños de haras comparten las columnas periodísticas con Gardel, Pablo Podestá, Parravicini, César Ratti y Luisito Sandrini, todos fanáticos del turf. En que P. Maroni (el autor de "La Cumpar

sita") era copropietario con José Razzano y Homero Manzi de un caballo llamado Los Andes.

Los tiempos cambian. La mujer irrumpe con igual fanatismo que el hombre y se come sus boletos con dignidad y entereza. Aquello de "el que es hombre se la aguanta" perdió razón de ser. Incluso en Palermo pueden verse dinámicas pasadoras de juego ("arbolitos" en la jerga turfística). Y dateras. Y busca datos. Insospechables señoritas murmuran un lenguaje críptico e incomprensible: en "cocinero", "palito", o "fraile" y "novoa" en la segunda.

Pero son otros tiempos. Botafogo es un montón de huesos y Forlì fue vendido en 200 millones de pesos. Entre uno y otro hay 50 años de distancia y la diferencia que va de un ídolo a un ganador. Si a Botafogo lo hubieran expatriado hubiera llorado todo el país. Con Forlì no pasó nada. Apenas si lagrimó su cuidador. Buenos Aires crece. Y pierde afectos y memoria.

■ Bandera verde

El jockey es capaz de cualquier milagro. Entre un caballo

de calesita y un pur sang hay la misma diferencia que va de un sifón a un cohete Géminis. Un jockey, si es mago, puede ganar con un sifón. Es el caso de Legui, de Acosta (que acaba de ser pasado en la estadística por Baratucci, un milagroso que una vez en Rosario se ganó las ocho carreras). Para el carrerista, jockey y caballo forman una indestructible unidad. Una especie de centauro milagroso que puede transformar un papel en una fortuna. Los nombres son interminables: Torterolo (el jockey que derrotó a Botafogo), Sauro, Etchart, Jara, Artigas, Di Tomaso, Antúnez... La palabra ecuestre, se reserva para los próceres. Pero el burrero, piensa en Leguisamo. Chiquititos y flacos, sin el caballo pierden su magia. Ecuestre es el estado natural del jockey. Está también el compositor, dueño de todos los secretos del caballo. Y a menudo, del dueño. Y el amigo del cuidador, fuente del datero y encargado de ir a apostar: sus pasos son vigilados cuidadosamente por los pesquistas "del dato".

Queda el carrerista, un tipo sufrido, escéptico y pesimista

por cábala. La estadística suele darle la razón. Casi nadie gana, pero de ilusiones vive el hombre. Ernesto E. Marchetti, más conocido por Mineral, estudió medicina y después farmacia. Cuando iba a comenzar la tercera carrera, se decidió a pluralizar. Se ocupó de las carreras y sabe mucho. "El público de carreras es más culto que el del fútbol —dijo—. Todos los desmanes ocurren cuando no hay partido. El futbolista que pierde a las carreras arma un escándalo. El carrerista, jamás. El sabe que va a perder".

Esta singular conciencia de la mala suerte lo hace prudente y reconcentrado. Rara vez da rienda suelta al entusiasmo. Pasado el momento, recobra su compostura habitual. No hace alardes ni es fanfarrón, salvo en la variedad denominada catedrático (caballólogo erudito, una especie de bibliotecario del turf).

Queda por último el caballo, que disfruta de una vida que podrían envidiar muchos humanos. Y al que no le falta más que hablar. Aunque tal vez es mejor que así sea ■

CUANDO SU ESTOMAGO
se pone pesado...



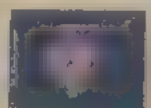
..EL ALIVIO INMEDIATO LO DA UVASAL

UVASAL es la sal efervescente - ¡más efervescente! - indicada contra la pesadez estomacal. Produce inmediato alivio por su doble acción carminativa y digestiva.

UVASAL no se hace esperar: se vierte... crece!... crece!... crece!... *se toma en plena efervescencia* y ya comienza a actuar!

Uvasal®

DIGESTIVO
REFRESCANTE
ESTOMACAL

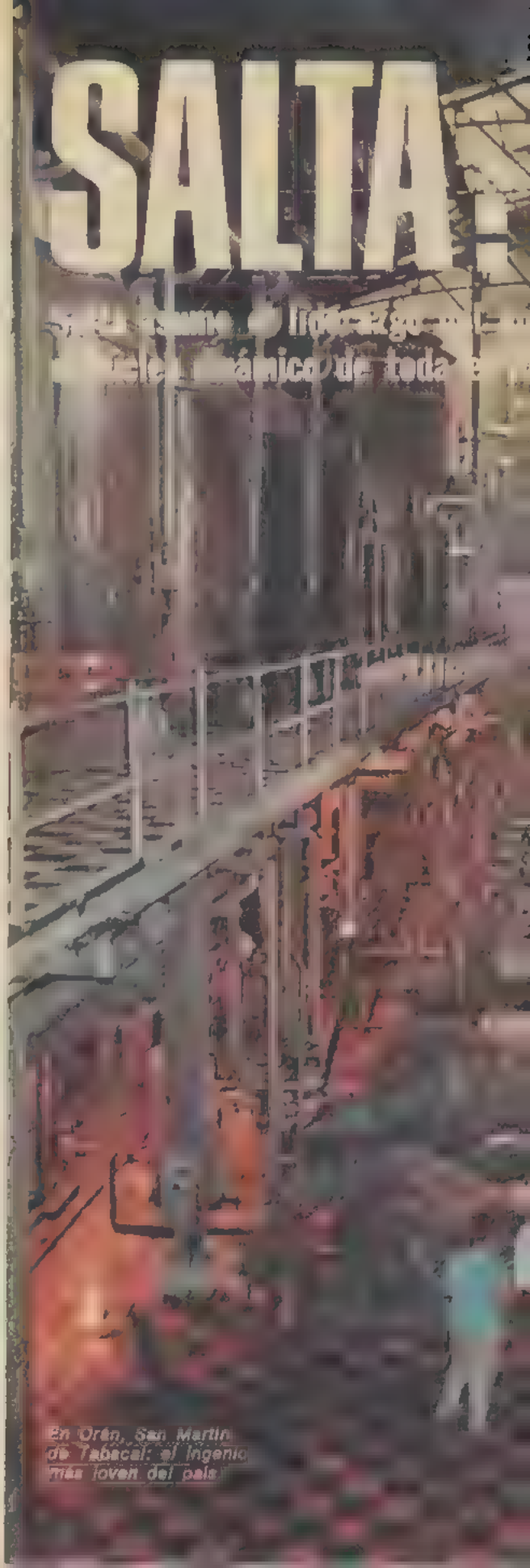


Uvasal

¡Siempre listo
el nuevo sobrecito!

SALTA:

El ingenio más joven del país



En Orán, San Martín
de Tabacal: el ingenio
más joven del país

LA NUEVA CAPITAL DEL NORTE

El valle del Alto Lirio y se transforma en
zona de vida hacia la ALALC



Con sombrero sevillano y poncho, atrás, los cerros.



Juegos de colores vivos en los frentes de las viviendas



El latifundio frena el necesario desarrollo agropecuario



La construcción del camino a Antofagasta, en Chile, permitiría al NOA buscar los mercados del Oriente



Gdor. D'Andrea: "primero la organización del NOA".



Del cultivo primario del citrico, a su industrialización.



El ingenio San Martín de Tabacal: potencia industrial.

Es innegable: Salta tiene un handicap mayor.

Hay una región del país dispersa en un área de 557.921 kilómetros cuadrados de superficie que alberga a más de 2 millones y medio de habitantes. Es el Noroeste Argentino integrado por seis provincias: Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, La Rioja y Santiago del Estero. Es lógico pero también absurdo. Hace siglo y medio se decretó su autoconfinamiento y el área norteña dejó de pertenecer a la república.

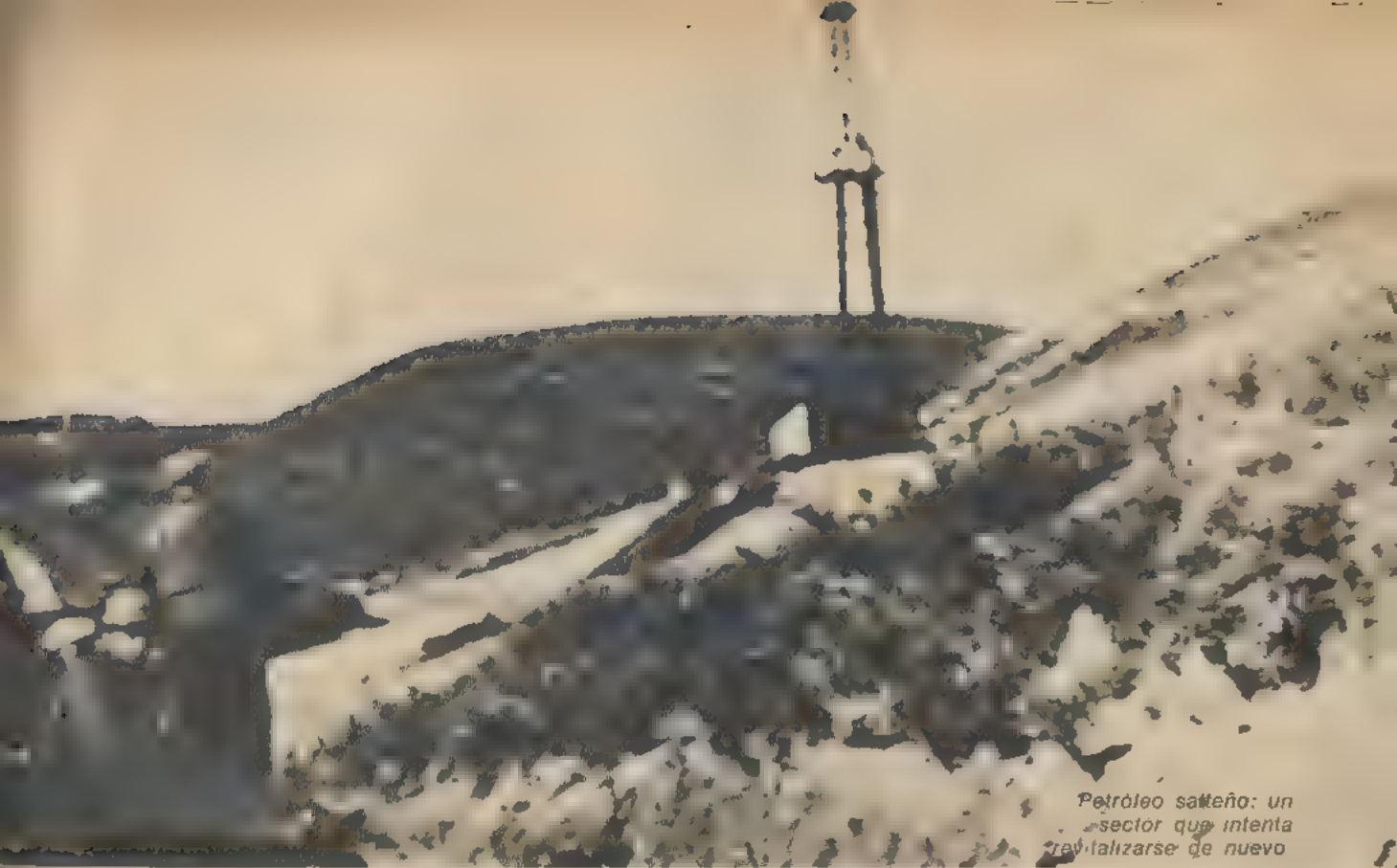
Hasta la colonización, el NOA establecía relaciones directas con el Imperio Incaico. Lo hacía por intermedio de la escabrosa ruta cordillerana que unía el Cuzco con Bolivia, el norte de Chile y el norte argentino. Este sistema le representaba al NOA su supervivencia. El esquema social y económico sufrió un cambio brusco con la creación del Virreynato del Río de la Plata. El noroeste, entonces, dejó sus rutas que lo llevaban al Cuzco (que era el objetivo para ubicar sus riquezas) y se desplazó hacia el incipiente sistema de Buenos Aires que, fuertemente apoyado por España, no tardaría en constituirse en un freno considerable al desarrollo del NOA. Entonces comenzó a disgregarse, a perder vitalidad económica y comercial, a dejar de ser una reunión integrada que actuaba como bloque. El NOA fue lo que es ahora: un gran museo con 150 años de tradición, una especie de "Far West turístico" de una belleza lujuriosa y desconcertante, la más clara imagen de la infrahumanidad y el ultra-desarrollo, la región sin inmediatas soluciones económicas. En fin, una zona agitada y sin respiro.

Pero el pulmón de seis provincias trata de funcionar como una unidad compacta, social y económicamente. En este rescate de una conciencia de unidad, Salta representa el núcleo dinámico del área del NOA de donde puede provenir un crecimiento primario económico más favorable para el conjunto de la región. El crecimiento de Salta impulsaría el de todo el NOA y en particular el de la otrora Capital regional, Tucumán, tal como se manifestó en el pasado pero en sentido inverso: esto es, el necesario cambio estructural de Tucumán puede realizarse en base a los mercados crecientes de Salta.



Elegancia criolla en el tradicional jinete salteño.





Petróleo salteño: un sector que intenta revitalizarse de nuevo

Es irreversible: Salta tiene un handicap mayor... pero también una mayor responsabilidad.

■ El orgullo salteño

Es real; existe un orgullo salteño cimentado en el legendario Martín Güemes; en la presencia altiva de jinetes ataviados con sombreros sevillanos; en su sol amarillo y en sus casas coloniales que el ex gobernador Durand decretó se conservarían sus primitivos colores de estilo. También su folklore los enorgullece. Fueron ellos los que inundaron el país cuando exportaron a "Los Chalchaleros", a "Los Fronterizos", y más tarde a una interminable "troupe" de conjuntos folklóricos.

Los salteños son pocos, apenas algo más de 400 mil. Viven puertas adentro, evitando toda contaminación turística, en torno del fuego del asado, o junto a los aljibes platicando pausadamente y casi con solemnidad cumpliendo a la vez el cotidiano rito del vino. Todo se repite obsesivamente, hasta el punto de que sólo el desgaste del tiempo distingue a la vieja Salta de la nueva, en la Capital de la provincia.

Pero como añadido a esta fuerza telúrica, Salta es un puñado de riqueza potencial que corre bajo su suelo; caña de azúcar, cítricos, tabaco, hortalizas de primicia, viñedos, petróleo, minería, ganadería. Algo así como una "feria" de la naturaleza. Sus posibilidades están a la vista y aparecen imprevisiblemente a los ojos del viajero que deja Tucumán y entra en las arenas de Cafayate. Y que no pertenecen a un territorio fantástico. Ahí el viento se abre paso entre los médanos, el agua baja hasta la viña, los hombres recogen la uva que hace inolvidable la provincia. Sin duda, allí comienza Salta, caprichosa medialuna geográfica en cuyo norte se recuesta placidamente Jujuy.

Pero ¿acaso a Salta le basta su belleza para vivir?

■ El trópico al acecho

Salta desarrolló inteligentemente la caña de azúcar y su industrialización. Con uno de los más altos rendimientos saccharíferos del país (hasta el 14 por ciento) cumple sin descanso con Tucumán y Jujuy en el mercado nacional. San Isidro y San Martín de Tabacal, ubica-

dos en la Salta verde de la Selva de Orán y la cercana a General Güemes, son los dos grandes ingenios de la provincia que producen anualmente 100 millones de kilogramos de azúcar. Hasta 1963, Tucumán había representado el 62,24 por ciento de la producción, mientras que el 22,97 por ciento provenía de Jujuy y el 9,49 de Salta. Con la crisis tucumana, la producción de las dos provincias (Salta y Jujuy) tomó gran incremento en estos últimos tres años sin duda por las mejores condiciones del clima (en la abrasada tierra del Trópico de Capricornio) y por la inexistencia de un oneroso minifundio como en Tucumán. Salta es latifundista.

Si el sistema latifundista creó mejores condiciones en el cultivo del azúcar, no así en el rubro ganadería, según explicó a 7 DIAS el ingeniero agrónomo Alberto Piquín (45 años, director de la Estación Experimental del INTA en Salta). "Salta fue ganadera —explicó Piquín—. En 1960 murieron por inanición y descuido 40 mil cabezas de ganado. Este se encuentra disperso en zonas de inmensos latifundios. Ni los dueños saben lo que tienen. Nadie cuida a esos animales, andan sueftos en medio del

monte; naturalmente padecen enfermedades terribles. Actualmente hay 463 mil cabezas que si no nos empezamos a preocupar irán muriendo poco a poco." Todo indica —según explicó Piquín— que todavía la agricultura y la ganadería son dos rubros importantes y a los que hay que atender antes que pensar en una industrialización. No obstante, la primera medida que los medios económicos salteños intuyen es la instalación de fábricas manufactureras. Un dato: el ganado que se exporta a Chile se traslada todos los días mediante el ferrocarril o el arreo a pie lo que significa la pérdida de un 50 por ciento de su valor (25 de su peso y un 25 de subproductos desaprovechados).

Piquín explicó también la esperanza del INTA en otros productos. "Tenemos confianza en nuestros vinos (sólo la bodega "La Rosa" de Michel Torino produce 300 mil litros de vino por año). Aquí hay tabaco y sobre todo cultivo de bananos que fue una verdadera explosión en los últimos tres años, pero habrá que solucionar antes graves problemas de intermediación que hace que los agricultores no aumenten sus rendimientos ni reinviertan."

SALTA...

La desaparición del intermediario provocaría un aumento real de las inversiones



El automóvil de 7 DIAS frente a los Valles.



Alberto Piquin del INTA: "Prioridad a la agricultura"

■ La tierra prometida

También Salta es rica en minerales, quizás como ninguna otra provincia del país. Pausadamente, sin sobresaltos, pero con convencimiento, el gobernador de la provincia, general Héctor D'Andrea explicó: "En Capé, a 200 kilómetros de San Antonio de los Cobres, la Dirección Nacional de Fabricaciones Militares está explotando una mina de azufre cuya capacidad es suficiente para abastecer el mercado argentino por decenas de años. En este momento el ferrocarril puede evacuar 36 mil toneladas y el consumo de todo el país es de 80 mil. Esa mina podría producir las. Lo que significaría para el país un ahorro de mil millones de pesos anuales. Y con esos mil millones, en 4 años, podríamos tener el camino a Antofagasta, Chile". Junto al azufre también está el petróleo (Salta fue hace algunos años la más grande productora de petróleo del país, con rendimientos más altos que Comodoro Rivadavia).

Salta es una industria en potencia, paralizada por la poca capacidad de evacuación de ferrocarril, el alto costo de los fletes y las contingencias im-

previsibles como derrumbes y aluviones. (Cuando D'Andrea habla del camino a Antofagasta, insinúa una salida más rápida al problema económico.)

¿Por qué? Simplemente porque —según los salteños— todo depende de la alternativa que la república elija para su desarrollo. O desarrollo hacia adentro, o desarrollo hacia afuera. Si se toma el primero, es imprescindible aumentar las inversiones de bienes de capital (fabricación de equipos industriales y máquinas herramientas) que tiendan a sustituir las importaciones y así poder aumentar los costos de los productos acabados (heladeras, automóviles etc.). De encasarse el segundo esquema, se deberá incrementar —agregan los salteños— la producción de bienes intermedios de uso y de consumo (heladeras, ventiladores, etc.) no sustituyendo las exportaciones básicas de materias primas a fin de abaratar los costos últimos que permitan a la provincia competir con los productos brasileños en el mercado de la ALALC.

En la opinión del doctor Osorio Solar, médico sanitarista, Ministro de Bienestar So-



...entros vnos, el
ba y los años

cial, "el gran futuro del NOA es la salida a los países de la ALALC. Porque Buenos Aires es un mercado que se autoabastece y provee al Cono Sur argentino y otros mercados. El litoral y Cuyo están copados. Nosotros quedamos solos y creo que un intercambio con los países de la ALALC redundará en múltiples beneficios: ellos tienen lo que nosotros necesitamos y nosotros podemos ofrecerles lo que les falta". ¿El camino a Antofagasta no es también una salida a los mercados de Oriente?

El gobernador D'Andrea respondió: "Salta tiene que llegar ahora a los países vecinos como Paraguay, Bolivia, Chile, Perú. Porque contra Salta —y contra el NOA— conspira la inmensa distancia que nos separa de Buenos Aires y de otras zonas del país y que nos crea una competencia desigual en la madera, por ejemplo, con Brasil y Paraguay. Hay que cerrar un poco las puertas a la ALALC hasta que nos integremos nosotros en lo que hace a ciertos aspectos económicos. Porque si nosotros salimos totalmente desorganizados, los países de esa organización pueden hacer una competencia ruinosa y

detractora. Ningún país de la ALALC nos ha abierto las puertas cuando no les ha convenido. Ese es el caso de Paraguay, Bolivia y Brasil".

¿Qué significa organizarse para el general D'Andrea?

En lo que respecta a su provincia están estos aspectos: 1) Una de las trabas es la deuda que Salta tiene con la Nación que en estos momentos alcanza los 3 mil millones de pesos, 2 mil sin consolidar.

2) La ansiada industrialización deberá ser acompañada por obras de infraestructura

3) En esa infraestructura se hallan como prioridades: a) el camino a Antofagasta (Chile). D'Andrea dijo a 7 Días: "Sobre este camino hay un tratado bilateral ya firmado, y Chile está construyendo su tramo desde Antofagasta hasta la frontera. De esta manera Salta se asoma al Pacífico con posibilidades de volcar sus productos a toda la costa del Pacífico y al Extremo Oriente. Mientras no tengamos vías de comunicación es inútil que hagamos tratados económicos porque serán simples expresiones de deseos". b) Complementar los transportes de superficie con los aéreos. El gobernador explicó: "La línea aérea chilena "El Cobre" está realizando una red de alimentación que une Santiago de Chile, Antofagasta y Salta, dos veces por semana. Esa iniciativa debió ser nuestra".

4) No descuidar el aspecto humano. "En Salta estamos en un proceso de recuperación total de la sanidad. Mi provincia es una de las que, hasta ahora, lamentablemente, han tenido uno de los índices mayores de tuberculosis y mortalidad infantil, que incidió en ese deficiente estado de salud pública. Sin un pueblo sano no se logrará expansión productiva

Volver a la época anterior a la consolidación del Virreynato del Río de la Plata, es el objetivo que retoma Salta. En este entonces el NOA —no como unidad económica como se intenta tomar ahora, sino en forma dispersa— comercializaba sus productos en lo que hoy es Perú. El "territorio olvidado" asume esta tónica política.

Y esa salida, que es actualmente tomada como única y de gran futuro, depende en estos momentos de Salta, (claro que junto con Jujuy, Tucumán, Santiago, Catamarca y la Rioja) la provincia que ha decidido representar al noroeste ante el país y ante sí misma ■



Un pueblo tradicional con fuertes raíces religiosas.

Salta busca desarrollarse técnica y humanamente



TEST DE LA GENIALIDAD

por ANGELA GROBA y HORANGEL



Es corriente afirmar que el genio nace y no se hace para demostrar que es una rara disposición innata y no una condición adquirida mediante elaboración o entrenamiento. Los factores que determinan esa disposición superior son totalmente desconocidos. Para el científico Alexis Carrell, el genio surge de una desarmonía fisiológica-glandular. Se caracteriza por tener alguna función hipertrofiada y por el desarrollo exagerado de algunas de sus actividades intelectuales o psicológicas.

¿Cuál es la cualidad esencial del genio? ¿La inspiración? ¿La rapidez mental? ¿La originalidad, especie de "galera de mago" provista de múltiples recursos? Todo indica que la conjunción de esos elementos integran el genio, pero por sobre todo, la cualidad elemental o básica es la siguiente: poder realizar plenamente una tarea por complicada que parezca, con la dosis de precisión, justeza y diligencia requeridas para lograr un minucioso y positivo acabado.

¿Cómo se puede conseguir esto?

1º Sabiendo seleccionar entre una serie de tareas aquellas más importantes para alcanzar el objetivo propuesto.

2º Concentrando en esa tarea todas las potencias intelectuales de que se disponga.

Mucha gente está dotada de condiciones extraordinarias, inteligencia, sagacidad, habilidad y capacidad de improvisación, pero carece del don de la genialidad.

EL GENIOMETRO

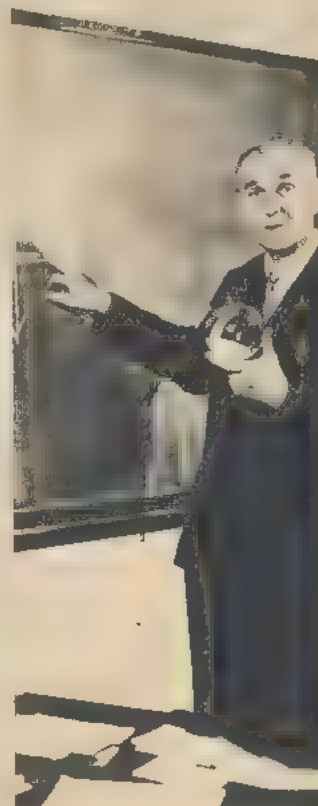
¿Qué es el geniómetro? Un medidor psicológico de la genialidad del individuo, es decir, un test que mide el grado de genio existente en cada uno. ¿Quiere conocer el suyo? Preste atención.

Instrucciones: Observe las figuras geométricas del grabado y cuente los puntos contenidos en las zonas que se indican a continuación; en el espacio en blanco que antecede a cada pregunta, anote el resultado que corresponda a la misma. (Por supuesto, no debe contarlos con un lápiz, sino en rápidos golpes de vista.)

¿CUANTOS PUNTOS HAY CONTENIDOS

a) en el círculo mayor, que no toca el círculo menor, ni el triángulo, ni el cuadrado, ni el rectángulo?

b) en el círculo menor que no estén en el mayor, en el triángulo, en el cuadrado y en el rectángulo?



c) ... en el triángulo que no estén en el círculo mayor, en el menor, en el cuadrado y en el rectángulo?

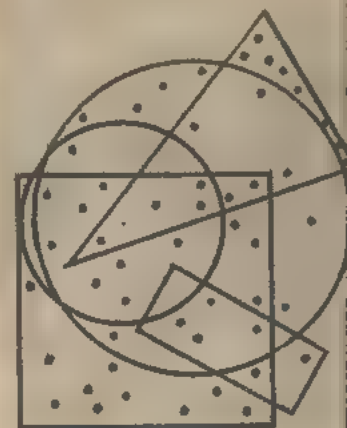
d) en el cuadrado, que no estén en el círculo mayor, en el menor, en el triángulo y en el rectángulo?

e) en el rectángulo, que no estén en el círculo mayor, en el menor, en el triángulo y en el cuadrado?

f) en el círculo mayor que sean comunes a la vez al triángulo, pero no al cuadrado, ni al rectángulo, ni al círculo menor?

g) en el cuadrado, que sean comunes al círculo mayor, pero no al menor, ni al triángulo, ni al rectángulo?

h) en el rectángulo, comunes al cuadrado y al círculo mayor, pero no al menor y al triángulo?



i) ... que sean comunes a la vez al cuadrado y a los dos círculos?

RESPUESTAS

a) 6; b) 0; c) 8; d) 10; e) 1; f) 3; g) 4; h) 4; i) 8.

Por cada respuesta correcta adjudíquese 2 puntos.

Por cada respuesta incorrecta adjudíquese 1 punto.

Por cada respuesta omitida, adjudíquese 0 puntos.

La suma total le dará su puntaje PROMEDIO

RESULTADOS

Puntos	Grado de genio
18 a 16	Superior o sobre saliente.
15 „ 13	Excelente o especial.
12 „ 10	Bueno o brillante.
9 „ 6	Medio o mediocre.
5 „ 2	Inferior o inepto.

hisilón

es nylon de hisisa



Nylon hisilón
por ser suave, ligero
y fácil, realiza la calidad
de todo modelo.
Exija las prendas
realizadas con
nylon hisilón.

Con hisilón®
se logran
creaciones
de gran
jerarquía





nacidos el uno para el otro...



flan y caramelo líquido Royal

Así lo querían usted y Royal. Para un gran flan, un gran caramelo. Puro, bienso, a punto. Ahora FLAN ROYAL, tan rápido, liviano, delicioso, tiene su complemento ideal: CARAMELO LIQUIDO ROYAL. Se da cuenta qué ventaja? Es el mismo caramelo que usted hace, pero ya hecho. Para ahorrarle gastos, tiempo y contratiempos...

y son de
Royal

ARROLLADITOS DE MERLUZA

Aderece seis filetes de merluza con sal, pimienta y jugo de limón. Arrollelos sujetándolos con mondadientes y dóngalos en una fuentecita de horno enmantecada, junto con dos o tres tomates enteros. Aparte mezcle 200 g de crema de leche, una cucharadita colmada de pimentón y una cucharadita de coñac. Vierta sobre los filetes y cúezalos a horno suave durante veinticinco a treinta minutos, bañándolos de vez en cuando con la salsa. Luego rellénelos con verduras cocidas y picadas: chauchas, arvejas y zanahoria. Sirvalos acompañados con salsa blanca y una ensalada de papas y apio.



MIÉRCOLES: Aspic de tomate y atún*, Milanesas con puré de papas, Fruta fresca.

Aspic de tomate y atún: caliente una taza de jugo de tomate junto con una rodaja de cebolla, una hoja de laurel y una ramita de apio. Cuando suelte el hervor retire del fuego y cuele. Mientras tanto habrá remojado dos cucharadas de gelatina en polvo en tres cucharadas de agua fría. Agréguela al líquido caliente y revuelva hasta que la gelatina se disuelva completamente. Luego agregue tres cuartos de taza de caldo bastante concentrado, una cucharada de jugo de limón, sal y pimienta. Deje enfriar, primero a la temperatura ambiente, luego en la heladera, hasta que comience a coagular. Entonces incorpore 200 g de atún desmenuzado y cuatro aceitunas rellenas cortadas en rodajitas. Unte con aceite seis moldeitos de aspic y línelos con la preparación de atún y gelatina. Póngalos en la heladera hasta que tengan consistencia y desmóldelos sobre hojas de lechuga. Decóre

los con mayonesa y sívalos. También puede hacer un solo aspic rectangular y cortarlo en rebanadas.

JUEVES: Salpicón de carne con salsa Golf, Crema de choclos al gratin*, Helado de chocolate

Crema de choclos al gratin: cueza tres o cuatro choclos en poca agua salada hirviendo, durante doce a quince minutos (También puede hervirlos en leche.) Escúrralos y desgranelos con un cuchillo afilado. Para dos tazas de choclo desgranado prepare una salsa blanca con dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de harina y una taza de leche. Aderécele con sal, pimienta y nuez moscada. Ponga el choclo desgranado en una cacerola con un poco de manteca caliente y sáltelo un segundo. Espolvórelo con dos cucharadas de queso rallado y póngalo en una fuentecita de horno enmantecada. Cubra con la salsa blanca y esparza por encima un cuarto de taza de pan rallado mezclado con dos cucharadas

de manteca derretida. Pase la fuente por horno caliente hasta que se dore la superficie.

VIERNES: Melón con jamón, Huevos a la King*, Aspic de Frutas.

Huevos a la King: prepare cuatro huevos duros y córtelos en rodajas. Corte seis rodajas de tomate. Pique medio ají pimienta y corte en rebanaditas el contenido de una latita de hongos. Mezcle los huevos duros, dos cucharadas de ketchup, media taza de arvejas cocidas, el ají picado, los hongos y una taza de salsa blanca. Tueste seis rebanadas de pan y enmantéquelas. Pase las rebanadas de tomate por la plancha caliente, de uno y otro lado. Dispóngalas sobre las tostadas y cúbralas con la preparación cremosa de huevos. Sirva ensalada verde aparte.

SABADO: Escabeche de pescado, Costillitas de cerdo con ciruelas*, Arroz con leche imperial.

Costillitas de cerdo con ciruelas: mezcle un cuarto de taza de ketchup, dos cucharadas de jugo de limón, media cucharadita de mostaza en polvo y una cucharadita de salsa inglesa. Unte con esta mezcla seis costillitas de cerdo, cortadas bien gruesas, de ambos lados. Luego dórelas en grasa o aceite. Cúbralas con rodajas de cebolla, báñelas con un cuarto de taza de agua caliente tape el recipiente y cuézalas durante una hora. Mientras tanto cueza un cuarto de kilo de ciruelas pasas en una taza y media de agua, hasta que estén tiernas, más o menos treinta minutos. Añada dos cucharadas de vinagre, media cucharadita de canela, tres clavos de olor y dos cucharadas de azúcar morena. Cueza suavemente durante diez minutos más. Sirva las costillitas y las ciruelas separadamente.

DOMINGO: Pollo al horno frío, Ensalada rusa, Tarta de cebollas, Cerezas al helado de vainilla*.

Cerezas al helado de vainilla: deshuese un kilo de cerezas y póngalas en una cacerola junto con 50 g de azúcar. Revuelva, tape el recipiente y cuézalas durante diez minutos a fuego suave. Cuele y reserve las cerezas. Ponga el jugo nuevamente en la cacerola y

agregue una cucharadita de maicena disuelta en agua fría. Revuelva hasta que suelte el hervor, añada cinco cucharadas de coñac, y vierta sobre las cerezas. Reparta un kilo de helados de vainilla en seis copas o platos de compota. Ponga encima de cada uno una buena cucharada de cerezas en compota y sirva inmediatamente. La compota de ciruelas puede tenerse preparada de antemano y calentarla a último momento, para mayor comodidad.

LUNES: Tomates rellenos con arroz, Corvina a la americana*, Papas a la crema*, Macedonia de frutas.

Corvina a la americana: corte un kilo de corvina en rodajas gruesas. Mezcle una cucharada de sal, en una taza de leche, una taza de copos de maíz ligeramente deshechos. Pase los trozos de pescado por la leche, luego por los copos deshechos. Dispóngalos en una asadera enmantecada o untada con aceite y cuézalos a horno muy caliente durante quince a veinte minutos. Sirva con las papas a la crema aparte.

PAPAS A LA CREMA: Pele medio kilo de papas. Córtelas luego en rodajas de un centímetro de grosor. Haga hervir abundante agua salada y cuézalas, pero no completamente. Escúrralas y póngalas en una fuente de horno enmantecada alternándolas con trocitos de manteca y espolvoreándolas con pimienta recién molida. Luego cúbralas con leche y termine la cocción a horno moderado, hasta que la superficie se dore. Esta fuente puede colocarse en la bandeja inferior del horno, por debajo de la fuente con el pescado, ya que la temperatura en la parte inferior del horno es siempre inferior a la de la parte superior del mismo.

MARTES: Pan de carne frío, Ensalada de repollo, Zapallitos rellenos al gratin, Bananas a la carioca*.

Bananas a la carioca: pele las bananas y córtelas por la mitad a lo largo. Rocíelas con jugo de limón y páselas por miel y luego por coco rallado tostado al horno. Sirvalas con chantilly o con queso crema batido con azúcar y jugo de naranjas. Adorne la fuente con gelatina de frambuesa o cereza cortada en dados o picada. ■

Quizá exista un postre tan postre y tan económico como Royal

[no lo conocemos]

La fruta y otros postres convencionales son caros. Cansadores. Los postres ROYAL en cambio, son mucho más postre. Tienen mejor presentación. Rápidos de hacer. Económicos. Rendidores. ¿Alguien más no conocemos otro mejor? Usted? Envases de 4 porciones - 6 gustos: banana, frutilla, limón, chocolate, vainilla, caramelo. 8 porciones - 3 gustos: chocolate, vainilla, caramelo.



DOMINIQUE TIENE UN AÑO DE VIDA



A los 22 años
se hizo de una
compañera
irreparable:
la guitarra

Durante los próximos doce meses, Luc Dominique, la hermana Sonrisa, se dedicará a componer y cantar sus propias canciones. En 1968 renovará sus votos de pobreza, castidad y obediencia.

La novicia rebelde ha emprendido la aventura más breve de su vida. Sor Sonrisa, la monjita que se hizo célebre por sus canciones, dejó el convento de Firchemont. Sin embargo, se enfrentará con el mundo sólo por un año: en 1968 renovará sus votos de pobreza, castidad y obediencia. Es decir que aun hoy pesa al cambio, sigue perteneciendo a la orden de las Dominicas. Adoptó definitivamente el nombre de Luc Dominique para sus actividades artísticas y guardará en los próximos doce meses el apodo que la hizo famosa (sor Sonrisa), dispuesta a desplegarlo nuevamente cuando se introduzca en los muros del convento para alegrar la vida de sus hermanas.



La venta de sus discos



Luc Dominique y la nueva moda. "Cambiare, pero el hábito no hace al monje".

Luc Dominique, o la hermana Sonrisa, pertenece a la nueva generación de religiosos que, como el padre Duval en Francia o el padre Alejandro en la Argentina, incorpora a su mundo elementos de la vida cotidiana. De alguna manera se parece a los curas obreros, para quienes dedicarse a las tareas de los hombres no es un impedimento sino más bien una prolongación de la tarea religiosa.

Son muchos los que muestran su extrañeza cuando Luc Dominique confiesa dedicar a su cuerpo los cuidados que otras mujeres del mundo, cuando aparece con un nuevo peinado o un nuevo vestido. "El hábito no hace al monje".

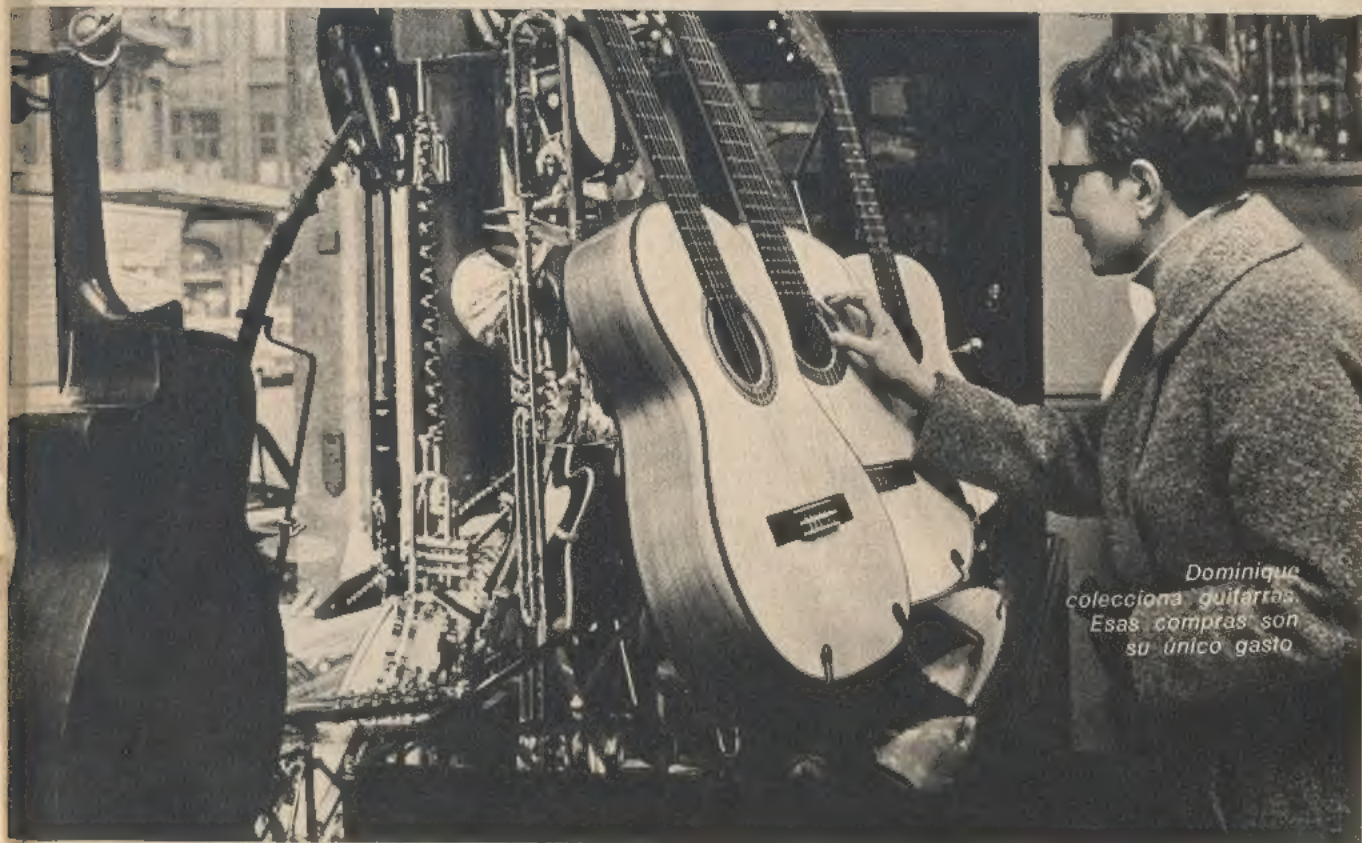
El dinero que Luc Dominique gana con sus grabaciones (afirmó que nunca se presentaría personalmente en un escenario) y con la venta de sus discos, que ya sobrepasó los 50.000 ejemplares, lo destinará a las obras misionales de su orden. Prepara ahora un nuevo disco con 12 canciones, una de las cuales se titula, precisamente, "Ha muerto sor Sonrisa... vi volar su alma en la alfombra volante." Aún se recuerdan otras que la hicieron famosa: Flor de Cactus, Resurrección, Sor Isabel... mi guitarra.

Sor Sonrisa tiene 23 años. Hace dos, se incorporó a la orden de las dominicas. Nada sabía de música. Poco conocía del mundo. Sin embargo, sus canciones simples y de hondo contenido humano descubren un talento que, a partir del próximo año, esconderán quizá para siempre, los muros del convento Firchemont. ■



La vida mundana intermite y sorprende a sor Sonrisa.

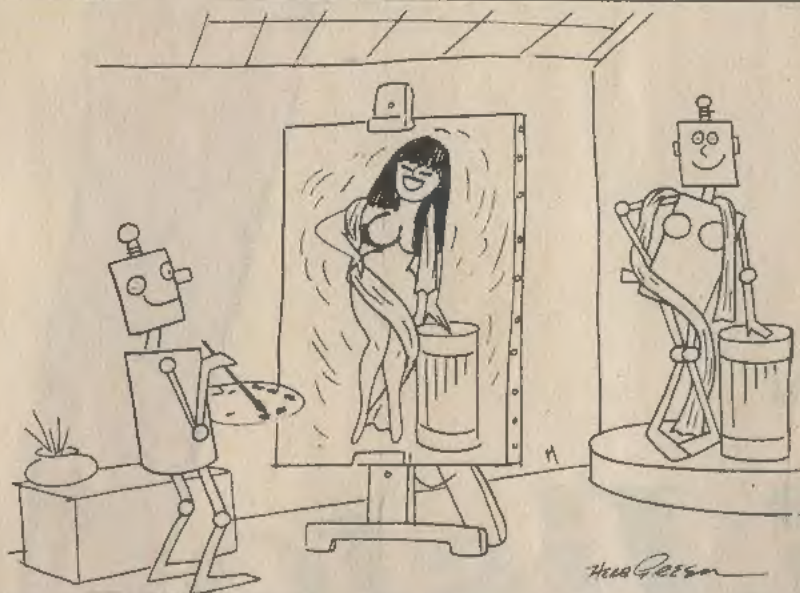
sobrepasó los 50.000. Su nueva canción: "Ha muerto sor Sonrisa"



*Dominique
colecciona guitarras.
Esas compras son
su único gasto*



—Sos una muñeca.



—Por favor, no me digas nada. Antes déjame contarte el día que he pasado.

losHallazgos de Franca

POZOS 165 Tel. 47-8006

Haciendo presente un estilo, síntesis de calidad y perfección artesanal, y directamente de su fábrica modelo, BERYS AMOBILIARIOS augura este mueble vitrina iluminado, Luis XVI, enchapado en marquetería. Ejecutan proyectos de arquitectos y decoradores. Tres Arroyos 1448 (alt. Avda. San Martín 1700), t. 59-2865.



Novedad y buen gusto en este moderno traje derecho, 3 botones, con pantalón de corte slim-line, que presenta IDEAS HUPER confeccionado en poliéster, color azul noche haciendo cuadros con esfumado rojo seco, a 13.900 pesos (exclusivo). Independencia N° 2177; Boedo 1031.

Elegancia y frescura, sinónimos de la moda MEDIGRAND para este verano, siempre en tallas mayores del 50. Corrientes 4599, Paraguay 851, Cabildo 2573, Rivadavia 7137. En Lomas de Zamora: Av. Meekes 140. Y ahora también en Mar del Plata: San Martín 2116.



En NOVILINEA AMUEBLAMIENTOS usted encontrará una admirable variedad en muebles cuidadosamente terminados como este sobrio Combi-Mueble en roble francés con bar, cajonera, vitrina, placard y aparador. También muebles especiales. Adquiéralos en Av. San Martín 2700. t. 59-0504.



PANTALON

Lavi-Listo

tela con **ACROCEL** fibra poliester

Siempre una impecable línea de elegancia... El pantalón Lavi-Listo está íntegramente confeccionado en tela con Acrocel por eso conserva su indiscutible presencia a toda hora, todo el día. La raya se mantiene perfecta todo el tiempo que dura el pantalón!

No se plancha ¿y así es?... si lo dice SUDAMTEX